ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE**

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières** **Sous-direction de la santé et de la protection animales** **Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Nathalie ROBIN / Karen BUCHER Tél. : 01 49 55 84 08 / 83 77	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDSPA/N2006-8147** **Date: 14 juin 2006**

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace :
- Note à usage de service n°0399 du 25 mars 2003 *relative à des mesures concernant la colonne vertébrale des bovins âgés de douze mois et plus ;*
- Note à usage de service n°1364 du 20 août 2002 *relative à des mesures concernant la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de douze mois ;*
- Note de service DGAL/SDHA/n°2002-8037 du 8 mars 2002 *relative au retrait des vertèbres de bovins âgés de douze mois et plus chez les bouchers* (à l'exclusion des annexes 1, 2 et 3) *;*
- Note de service DGAL/SDHA/n°2001-8152 du 22 octobre 2001 *relative aux arrêtés du 2 octobre 2001 : modifications des arrêtés du 17 mars 1992 (abattoirs d'animaux de boucherie, ateliers de découpe)* ;
- Note de service DGAL/SDHA/n°2001-8123 du 16 août 2001 relative aux mesures de retrait des colonnes vertébrales de bovins âgés de plus de douze mois résultant de leur classement en MRS.

Date limite de réponse : fin août 2006 pour la mise à jour des listes dans SIGAL

Nombre d'annexes: 6

Degré et période de confidentialité : néant

<u>Objet</u> : Evolution de la réglementation et actualisation des instructions relatives aux colonnes vertébrales de bovins classées MRS.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°1974/2005 de la Commission du 2 décembre 2005 *modifiant les annexes X et XI du règlement (CE) n°999/2001 du Parlement et du Conseil en ce qui concerne les laboratoires de référence nationaux et les matériels à risque spécifiés ;*
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine destinés à la consommation humaine* ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* ;
- Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 *établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits non destinés à la consommation humaine* ;
- Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 *fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles* ;
- Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 *établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n°820/97 du Conseil* ;
- Arrêté du 23 décembre 2005 *modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;*
- Arrêté du 23 décembre 2005 *modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non* ;
- Arrêté du 6 août 2005 *établissant des règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine* ;
- Arrêté du 20 juillet 1998 *fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;*
- Arrêté du 3 avril 1996 *fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;*
- Arrêté du 9 mai 1995 *réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;*
- Arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements* ;
- Arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non* ;
- Décret n°2005-1658 du 26 décembre 2005 *portant modification du décret n°2005-1220 du 28 septembre 2005 pris pour l'application de l'article L.226-1 du code rural ;*
- Décret n°2005-1220 du 28 septembre 2005 *pris pour l'application de l'article L.226-1 du code rural* ;

- Décret n°2005-1219 du 28 septembre 2005 *relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L.226-6 du code rural* ;
- Décret n°98-246 du 2 avril 1998 *relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat* ;
- Avis du 5 août 2004 *aux distributeurs de viande bovine* ;
- Note de service DGAL/SDSSA/n°2005-8135 du 17 mai 2005 *relative au bilan des anomalies constatées lors d'échanges intracommunautaires et d'exportation vers les Pays Tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française et provenant d'autres Etats membres, au cours des années 2003 et 2004* ;
- Note de service DGAL/SDSSA/n°2004-8289 du 21 décembre 2004 *relative au retrait de la colonne vertébrale sur les carcasses bovines exportées vers des pays tiers et vers l'Algérie en particulier* ;
- Lettre-ordre de service n°2103 du 26 octobre 2005 *relative aux programmes expérimentaux envisageables pour les bouchers en vue de la rationalisation des collectes de sous-produits animaux dans le cadre de la réforme du SPE.*

Mots-clés :
colonne vertébrale - bovin - matériel à risque spécifié (MRS) - encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) - désossage - boucherie - atelier de découpe - négociant - entrepôt frigorifique - liste - SIGAL

Résumé :
Cette note met à jour les dispositions réglementaires relatives aux colonnes vertébrales de bovins. Elle actualise les mesures préexistantes relatives à la détention, au désossage et à la commercialisation de carcasses ou parties de carcasses de bovins âgés de plus de 24 mois contenant de l'os vertébral. Elle demande la mise à jour des listes des établissements autorisés dans SIGAL.

Destinataires	
Pour exécution : • Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : • Préfets • DRAF/DAF • DDAF • Inspecteurs généraux vétérinaires inter régionaux • Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires • Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires • Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires • Directeur de l'INFOMA • DPEI • Office de l'élevage • DGCCRF

SOMMAIRE

I. DERNIERES EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES

1. **Relèvement de l'âge minimal de retrait des colonnes vertébrales de bovins**

2. **Sortie du service public de l'équarrissage des MRS générés chez les bouchers par l'activité de désossage**

3. **Modification des délais et températures de conservation des MRS générés chez les bouchers et dans les ateliers de découpe par l'activité de désossage**

II. DISPOSITIONS RELATIVES AUX VIANDES DE BOVINS CONTENANT DES VERTEBRES MRS

1. **Réglementation – Généralités**
   a) REGLEMENTATION NATIONALE ACTUELLE ET A VENIR
   b) MODALITES DE DESOSSAGE
   c) ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIALES
   d) ECHANGES, IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS

2. **Dispositions en vigueur : rappels et actualisation**
   a) SORTIE DE L'ABATTOIR
   b) MODALITES DE DETENTION ET DESOSSAGE DANS UN ATELIER DE BOUCHERIE
   c) MODALITES DE DETENTION ET DESOSSAGE DANS UN ATELIER DE DECOUPE
   d) MODALITES DE DETENTION DANS UN ENTREPOT FRIGORIFIQUE
   e) MODALITES DE COMMERCIALISATION

3. **Cas particulier**
   a) RECUPERATION D'UNE CARCASSE POUR CONSOMMATION FAMILIALE
   b) FETE RELIGIEUSE DE L'AÏD AL-ADHA

Annexe 1 Modalités de désossage applicables en atelier de découpe agréé spécifiquement pour cette activité de désosssage

Annexe 2 Liste des fédérations et organisations professionnelles impliquées dans la diffusion des cahiers des charges

Annexe 3 Liste des organismes certificateurs (O.C.) « MRS » pour l'année 2006

Annexe 4 Rapport d'inspection relative au contrôle de la gestion des MRS par les bouchers

Annexe 5 Cahier des charges atelier de découpe

Annexe 6 Modèle de lettre d'engagement pour être autorisé à commercialiser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS

I. DERNIERES EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES

1. Relèvement de l'âge minimal de retrait des colonnes vertébrales de bovins

➔ AU NIVEAU COMMUNAUTAIRE **:**
Le règlement (CE) n°1974/2005 du 2 décembre 2005 a modifié le règlement (CE) n°999/2001 du 22 mai 2001 pour relever l'âge minimal de retrait des colonnes vertébrales de bovins, qui est passé de douze à vingt-quatre mois au 1er janvier 2006.

➔ AU NIVEAU NATIONAL **:**
Cette évolution a été reprise dans deux arrêtés du 23 décembre 2005 modifiant deux arrêtés du 17 mars 1992 susvisés. Elle est également applicable sur le territoire depuis le 1er janvier 2006.

La moelle épinière des bovins reste quant à elle classée comme MRS pour les bovins âgés de plus de douze mois. Jusqu'au 1er janvier 2006, le désossage obligatoire des bovins de plus de douze mois apportait un niveau de sécurité supplémentaire dans la mesure où il assurait le retrait d'éventuels résidus de moelle épinière. Le décalage qui existe désormais entre les âges de retrait de la moelle épinière et de la colonne vertébrale appelle donc une vigilance d'autant plus accrue sur l'efficacité de la démédullation des carcasses de bovins pour cette tranche d'âge (de plus de douze à vingt-quatre mois).

2. Sortie du service public de l'équarrissage des MRS générés chez les bouchers par l'activité de désossage

Le décret n°2005-1658 du 26 décembre 2005 susvisé fixe au 1er janvier 2006 la sortie du service public de l'équarrissage (SPE) des MRS générés dans les boucheries.
Des expérimentations visant à rationaliser les coûts de collecte de ces MRS ont été menées dans plusieurs régions pilotes depuis le 1er novembre 2005 (voir lettre-ordre de service n° 2103 du 26 octobre 2005). Une note de service en cours de préparation dresse un bilan de ces essais afin d'adopter au niveau national des mesures d'encadrement pérennes concernant les circuits de stockage et d'évacuation des MRS.

3. Modification des délais et températures de conservation des MRS générés chez les bouchers et dans les ateliers de découpe par l'activité de désossage

Le décret n°2005-1219 du 28 septembre 2005 introduit les possibilités suivantes de conservation des MRS avant enlèvement :
- conservation pendant 15 jours francs sous régime du froid positif n'excédant pas +10° C ;
- conservation pendant 1 mois sous régime du froid négatif.

L'allongement de ces délais de conservation permet ainsi de réduire la fréquence des collectes.

II. DISPOSITIONS RELATIVES AUX VIANDES BOVINES CONTENANT DES VERTEBRES MRS

1. Réglementation - Généralités

a) REGLEMENTATION NATIONALE ACTUELLE ET A VENIR

La sortie de l'abattoir de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux, issues de bovins âgés de plus de vingt-quatre mois et contenant de l'os vertébral, est actuellement canalisée à destination d'établissements ou d'opérateurs donnés (ateliers de découpe agréés, ateliers de boucherie autorisés, entrepôts frigorifiques agréés, négociants autorisés), selon des modalités définies pour chacun de ces secteurs d'activité.

Suite aux évolutions réglementaires présentées au I de la présente note, les dispositions prévues dans les arrêtés susvisés du 9 mai 1995 (remise directe), du 3 avril 1996 (entreposage) et du 20 juillet 1998 (transport), ainsi que dans les cahiers des charges « bouchers » et « ateliers de découpe », peuvent être considérées caduques pour ce qui concerne l'âge des bovins visés ainsi que pour la prise en charge financière et les modalités de collecte des déchets de catégorie 1 générés par le désossage en boucherie.

L'ensemble de ces dispositions sera prochainement repris dans deux futurs arrêtés pris en application du paquet hygiène, selon la répartition suivante :

- dans le futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires* (arrêté « D.A. ») :

  - ateliers de boucherie -> annexe « remise directe »
  - entrepôts frigorifiques -> annexe « entreposage »
  - transport -> annexe « transport »

- dans le futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant* (arrêté « D.A.O.A. ») :

  - ateliers de découpe -> section ESST de l'annexe « abattoirs animaux de boucherie »
  - négociants en viande -> section ESST de l'annexe « abattoirs animaux de boucherie »

Les cahiers des charges actuels « bouchers » et « ateliers de découpe » vont ainsi être supprimés dans leur forme actuelle, mais leur contenu sera conservé. De plus, quelques modifications sont introduites.

b) MODALITES DE DESOSSAGE

Comme indiqué précédemment, la possibilité est laissée aux États membres de retirer les os de la colonne vertébrale en aval de l'abattoir :

➔ dans un atelier de boucherie autorisé par le Préfet (le Directeur départemental des services vétérinaires), conformément au b du 10 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 susvisé ;

➔ dans un atelier de découpe, conformément au b du 5 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 susvisé. Le retrait des os de la colonne vertébrale étant une activité soumise à l'agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n°853/2004 susvisé, sa réalisation ne peut être acceptée que dans un atelier de découpe agréé spécifiquement pour cette activité. Il peut s'agir par exemple d'un atelier de découpe agréé annexé à l'abattoir d'où sortent lesdites viandes, ou d'un atelier situé dans les locaux de l'abattoir et bénéficiant d'un agrément pour cette activité de désossage des colonnes vertébrales. Des modalités de désossage particulières applicables par ces derniers sont présentées en annexe 1 de la présente note. Des diapositives explicatives sont disponibles :
   - sur EXPADON :
     htpp://10.200.91.240/Expadon/Presentation/docs/doccomp/DZVFBCV.pdf
   - sur INTRANET :
     http://10.200.91.241/article.php3?id_article=1047

Il n'est pas possible d'étendre l'autorisation de pratiquer ce désossage à des installations mobiles, ou provisoires, notamment lors d'opérations de promotion de la viande bovine, ni de permettre le retrait des vertèbres au fur et à mesure de la distribution des viandes. Les viandes proposées à la consommation lors de ces manifestations promotionnelles doivent au préalable avoir été débarrassées des os de la colonne vertébrale classés comme MRS dans les conditions prévues réglementairement, et dans tous les cas avant la cuisson.

c) ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES

Le règlement (CE) n°999/2001 susvisé prévoit, au point 14 du A de l'annexe XI, des modalités d'identification spécifiques pour les viandes bovines contenant de l'os vertébral :

- pour les carcasses ou découpes de gros de carcasses issues de bovins, les opérateurs doivent mentionner systématiquement **sur le document commercial**, la facture par exemple, **le nombre de celles issues d'animaux âgés de plus de vingt-quatre mois** (pour lesquels le retrait de la colonne vertébrale est exigé) **et le nombre de celles issues d'animaux âgés de vingt-quatre mois et moins** (pour lesquels le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé) ;

- pour les carcasses ou découpes de gros de carcasses issues de **bovins âgés de vingt-quatre mois et moins** (retrait de la colonne vertébrale non exigé), les opérateurs doivent apposer une **bande bleue** sur l'étiquette obligatoire.

Je vous rappelle que ces dispositions sont applicables pour tout mouvement de tels produits, et vous demande de veiller avec attention à ce qu'elles soient respectées dès la sortie de l'abattoir.

d) ECHANGES, IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS

Le règlement (CE) n°999/2001 susvisé prévoit, au point 13 du A de l'annexe XI, les conditions dans lesquelles les viandes avec os vertébral en place peuvent être importées ou échangées :
« ..., les carcasses, les demi-carcasses ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois coupes de gros et de quartiers ne contenant pas d'autres MRS que la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, peuvent être importés d'un pays tiers dans un Etat membre ou expédiés dans un autre Etat membre sans autorisation préalable de ce dernier. »

Il convient par conséquent que les opérateurs se renseignent sur les conditions prévues par les réglementations nationales des États membres vers lesquels ils souhaitent expédier des viandes avec os vertébral.

Les exportations de viande fraîche de bovins contenant de l'os vertébral MRS sont quant à elles interdites (point 13 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 modifié par le règlement (CE) n°1974/2005 du 2 décembre 2005).

Les viandes soumises à l'obligation de retrait de la colonne vertébrale, c'est-à-dire celles qui ne proviennent pas d'un pays de catégorie 1 ou 2, conformément au 1 de l'annexe V du règlement (CE) n°999/2001, ou, pour les viandes communautaires, celles qui ne portent pas l'étiquetage - la bande bleue - prévu pour les viandes issues d'animaux âgés de vingt-quatre mois et moins, doivent être introduites en France sous les formes suivantes uniquement : carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois coupes de gros et quartiers.
Il a en effet été constaté par les inspecteurs dans certains départements que des viandes découpées au-delà du stade quart de carcasse provenant d'autres États membres (trains de côtes ou parties de trains de côtes) avaient été introduites avec la colonne vertébrale en place. De telles constatations doivent conduire aux procédures applicables lors de non-conformités aux échanges (voir note de service n° 2005-8135 du 17 mai 2005, et celle de 2006 en préparation).

2. Dispositions en vigueur : rappels et actualisation

Les professionnels concernés par ces mesures sont généralement informés des règles qu'ils doivent respecter par l'intermédiaire de leur fédération professionnelle respective (liste jointe en annexe 2 de la présente note).

a) SORTIE DE L'ABATTOIR

La sortie canalisée de l'abattoir de carcasses et parties de carcasses à destination d'établissements ou d'opérateurs donnés implique une vérification par le responsable de l'abattoir de la destination de ces viandes.

b) MODALITES DE DETENTION ET DESOSSAGE DANS UN ATELIER DE BOUCHERIE

Comme indiqué au 1.a) du II de la présente note, le cahier des charges « bouchers » actuel, qui figure dans l'avis du 5 août 2004 aux distributeurs de viandes bovines susvisé, va être abrogé en tant que tel, mais son contenu sera repris dans l'annexe « remise directe » du futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires*.
Ce cahier des charges ne sera pas modifié dans l'attente de son abrogation. Vous pouvez continuer à l'utiliser jusqu'à la parution de la nouvelle réglementation, sachant que certaines dispositions y figurant sont caduques du fait même des évolutions réglementaires récentes mentionnées au I de la présente note.

Une des modifications prévues par la future réglementation concerne le terme « atelier de boucherie », qui remplacera dorénavant celui de « boucherie ». Cette nouvelle appellation incluera notamment les boucheries indépendantes, celles qui sont intégrées à une grande ou moyenne surface (GMS), ainsi que les ateliers de boucherie de remise directe en exploitation.

- Cas des restaurants collectifs ou commerciaux

Un tel établissement ne peut recevoir de carcasses ou parties de carcasses avec colonne vertébrale de bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, que :

- s'il dispose d'un agrément en tant qu'atelier de découpe de viandes d'animaux de boucherie (voir paragraphe « c » suivant),
- ou s'il déclare son local annexé spécialisé pour la découpe et le désossage de viande en tant qu'atelier de boucherie au titre du futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires*, et s'il remplit l'ensemble des conditions exigées par la réglementation relative à la qualification professionnelle applicable à cette profession.

- Cas des ateliers de boucherie en exploitation

Il apparaît actuellement certaines inégalités entre les formations suivies par les responsables de ces établissements, et celles des bouchers. S'agissant de manipulation de MRS, ces disparités ne sont pas acceptables. Les mêmes exigences doivent s'appliquer à tous.
Lorsqu'un éleveur fait abattre un bovin âgé de plus de vingt-quatre mois en vue d'une commercialisation dans un atelier de vente "à la ferme" non titulaire d'un agrément pour la mise sur le marché communautaire ni dérogataire faible capacité pour la découpe, la procédure prévue pour les ateliers de boucherie doit être appliquée.

J'insiste sur l'obligation, pour les cas particuliers exposés ci-dessus, de satisfaire aux règles de travail générales applicables aux ateliers de boucherie indépendants ou intégrés à une GMS, notamment au fait que toute personne exerçant l'activité de boucherie ou qui en contrôle l'exercice par une ou plusieurs personnes non qualifiées doit bénéficier du statut de boucher au sens du décret n°98-246 du 2 avril 1998 susvisé.

- Cas des centres de formation d'apprentis en boucherie

Actuellement, les centres de formation d'apprentis en boucherie ne disposant pas d'agrément au titre de l'arrêté du 17 mars 1992 « découpe » susvisé, bien que ne pratiquant pas la remise directe au consommateur, peuvent exceptionnellement bénéficier d'une autorisation sous réserve du respect du cahier des charges « bouchers ». Le responsable de l'établissement et celui de l'enseignement boucherie sont les signataires de l'engagement.
Suite à la parution de la nouvelle réglementation nationale, ces centres de formation devront satisfaire aux exigences prévues pour les ateliers de boucherie.

i) Autorisation obligatoire préalable

L'autorisation des ateliers de boucherie reste délivrée par le Préfet (le Directeur départemental des services vétérinaires) aux responsables d'établissements situés sur son département qui en font la demande. Toute demande adressée par le responsable d'un atelier de boucherie au Préfet (DDSV) est enregistrée dans la base SIGAL. Une centralisation automatique des enregistrements dans la base de SIGAL permet de constituer une liste nationale des ateliers de boucherie autorisés à recevoir et désosser des viandes de bovins sur os avec colonne vertébrale. Cette liste est diffusée sur internet par le ministère de l'agriculture à l'adresse suivante :
http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.productiontransformation_a972.html
Cette « liste des établissements de boucherie autorisés à détenir et désosser des viandes de bovins (> 24 mois) contenant de l'os vertébral » est mise à jour chaque mois, afin notamment de permettre aux différents fournisseurs de s'assurer que leurs clients sont bien autorisés à détenir les viandes avec os vertébral qu'ils se proposent de leur livrer.

ii) Stockage et évacuation des vertèbres en vue de leur destruction finale

Conformément aux dispositions du décret n°2005-1658 du 26 décembre 2005 susvisé, les MRS générés par l'activité de désossage de carcasses de bovins et collectés à compter du 1er janvier 2006 ne relèvent plus du service public de l'équarrissage (SPE). La prise en charge de leur collecte par une entreprise spécialisée incombe donc désormais directement aux bouchers.
Le bon d'enlèvement justifiant de la collecte des MRS par une entreprise spécialisée et agréée reste obligatoire. Celui-ci peut être rédigé par le collecteur sur la base d'un bon de remise fourni par le boucher indiquant notamment le poids des vertèbres à évacuer. Ce bon de remise peut être élaboré sur un carnet à souche, le boucher en conservant le double non détachable, auquel il adjoint le bon d'enlèvement fourni par le collecteur. Dans ce cas, le carnet à souche et les bons d'enlèvement peuvent servir de registre tel qu'exigé dans le cahier des charges actuel ; ce point sera repris dans l'annexe « remise directe » du futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires*.

Comme indiqué au I.2. de la présente note, plusieurs dispositifs de collecte des sous-produits de catégorie 1 ont fait l'objet d'expérimentations sur le territoire. La pérennisation des circuits pour lesquels les résultats s'avèrent satisfaisants pourra être envisagée.

iii) Contrôle du retrait des vertèbres MRS

Compte tenu du grand nombre d'établissements susceptibles de recevoir des viandes sur os avec colonne vertébrale, des contrôles aléatoires sont effectués chaque année :
- par des organismes tiers certificateurs (voir liste en annexe 3 de la présente note), à la charge des professionnels – INTERBEV,
- par les directions départementales des services vétérinaires (D.D.S.V.),
- et par les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.D.C.C.R.F.).

La réalisation de ces contrôles nécessite que la liste des ateliers de boucherie autorisés, établie à partir des enregistrements que vous effectuez sous SIGAL, soit complétée, mise à jour et notamment « nettoyée » des établissements qui auraient obtenu une autorisation mais auraient

depuis renoncé à bénéficier de la possibilité de recevoir et désosser des viandes avec os vertébral. Cette liste ne doit pas inclure d'établissements non concernés dans la pratique.

Je vous demande donc de bien vouloir vérifier et, le cas échéant, rétablir la justesse des informations enregistrées dans la base SIGAL concernant les bouchers avant la fin du mois d'août 2006.

Les organismes certificateurs procédant aux contrôles de l'application des règles de travail spécifiques chez les bouchers doivent vous faire parvenir le bilan des contrôles effectués dans votre département, ainsi que les rapports de non-conformités graves identifiées lors de ces visites. En particulier, la constatation de non-conformités nécessitant une consigne ou une saisie des viandes (mise à la vente de viandes issues de bovins de plus de vingt-quatre mois avec os vertébral) doit les amener à vous contacter.
Les résultats des contrôles doivent vous conduire à effectuer une visite dans les établissements en question. Ces contrôles devront dans tous les cas être coordonnés avec les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.D.C.C.R.F.).

Un modèle de rapport d'inspection de la gestion des MRS chez les bouchers est présenté en annexe 4 de la présente note (3 pages). Ce modèle devra être actualisé, notamment en ce qui concerne les éventuelles nouvelles modalités de stockage des os vertébraux et d'enlèvement, qui pourraient être pérennisées suite aux expérimentations.

c) MODALITES DE DETENTION ET DESOSSAGE DANS UN ATELIER DE DECOUPE

L'ancienne version du cahier des charges, figurant dans la note de service n°2001-8123 du 16 août 2001 susvisée, est d'ores et déjà abrogée. Dans l'attente de la parution de la nouvelle réglementation nationale, une version actualisée des dispositions à respecter est proposée en annexe 5 de la présente note. Elles seront par la suite reprises à l'appendice 12 de l'annexe I de l'arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant*.

Les exigences prévues par le cahier des charges « atelier de découpe » concernent tous les ateliers de découpe de viande bovine agréés actuellement au titre de l'arrêté du 17 mars 1992 « découpe » susvisé, qu'il s'agisse d'établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire ou simplement agréés pour la mise sur le marché local. Aucune autorisation particulière n'est prévue pour ces établissements, à la différence du cahier des charges « bouchers ». Néanmoins, le respect de ces prescriptions est une condition de l'attribution et du maintien de l'agrément au titre de l'arrêté du 17 mars 1992 « découpe » précité.

Si un établissement de découpe ne souhaite plus traiter des carcasses de bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, son agrément découpe pour les bovins de cette tranche d'âge doit lui être retiré (maintien possible d'un agrément découpe pour les bovins âgés de vingt-quatre mois et moins).

Si un établissement de découpe ne souhaite plus traiter des carcasses de bovins âgés de plus de vingt-quatre mois mais continuer à en faire le négoce, son agrément découpe de viandes de bovin lui est retiré, et il doit s'engager en tant que personne souhaitant « commercialiser » de telle viandes (ex- « négociant »). Il doit dès lors bien séparer, y compris physiquement, les activités de stockage et de découpe de gros des autres viandes (les viandes bovines en

carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ne pourront que transiter dans ses chambres froides).

d) MODALITES DE DETENTION DANS UN ENTREPOT FRIGORIFIQUE

Par dérogation prévue au 13 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 susvisé, les carcasses ou parties de carcasses de bovins âgés de plus de vingt-quatre mois et contenant de l'os vertébral peuvent être stockées dans un entrepôt frigorifique agréé.
L'ensemble des prescriptions relatives à l'entreposage des carcasses et parties de carcasses contenant de l'os vertébral MRS figure actuellement dans l'arrêté du 3 avril 1996 susvisé.
Ces mesures seront reprises dans l'annexe relative à l'entreposage du futur arrêté *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires*.

e) MODALITES DE COMMERCIALISATION

Les conditions actuelles d'autorisation d'établissements ou opérateurs à commercialiser des carcasses de bovins de plus de vingt-quatre mois avec os vertébral incluent un simple engagement (obligation de ne faire livrer que des entreprises autorisées : entrepôts frigorifiques agréés, ateliers de découpe ou ateliers de boucherie figurant sur la liste des bouchers autorisés).
Le modèle actuel de lettre d'engagement du responsable de l'établissement figurant dans la note de service n°2001-8123 du 16 août 2001 susvisée est abrogé. Dans l'attente de l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation nationale, vous utiliserez le modèle présenté en annexe 6 de la présente note. Cette lettre doit être transmise en double exemplaire par le demandeur au Préfet (Directeur départemental des services vétérinaires), qui lui en renverra un signé et daté, faisant acte d'autorisation.

Une des modifications apportées concerne le terme de « négociant ». On entend en effet à ce jour par négociant toute personne morale ou physique qui pratique le commerce de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux, et qui les détient sans procéder au désossage de ces viandes. On vise sous ce terme les professionnels travaillant dans les abattoirs sans locaux leur appartenant en propre, ainsi que les grossistes des marchés de gros, ou les professionnels exerçant ce commerce à partir d'entrepôts frigorifiques agréés au sens de l'arrêté du 3 avril 1996.
Cependant, le terme « négociant » prêtant à certaines confusions, il est dorénavant remplacé, dans le contexte des viandes de bovins de plus de vingt-quatre mois contenant de l'os vertébral MRS, par : « toute personne souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder » des carcasses et parties de carcasses contenant de l'os vertébral MRS.

Ainsi, le responsable de tout établissement - à l'exception d'un atelier de boucherie, d'un atelier de découpe ou d'un entrepôt frigorifique - souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS, doit s'engager à respecter les dispositions suivantes :
- être autorisée pour cette activité par le Préfet (Directeur Départemental des Services Vétérinaires), sur la base d'un engagement à respecter les règles de travail définies ci-après ;
- n'acquérir ces viandes qu'auprès d'établissements ou de personnes autorisés au titre de la présente annexe et dont la liste est publiée au bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture ;

- confier, livrer, faire livrer ou céder ces viandes uniquement à des établissements autorisés à les détenir et/ou les désosser, dont la liste est publiée au bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Une liste nationale des personnes (raisons sociales) autorisées à acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS est établie à partir des enregistrements effectués sur la base SIGAL dans chaque département et diffusée sur internet par le ministère de l'agriculture à l'adresse suivante :
http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.productiontransformation_a972.html
Cette « liste des établissements de négoce autorisés à détenir sans procéder à leur désossage de viandes de bovins (> 24 mois) contenant de l'os vertébral » est mise à jour chaque mois.
Le non respect des dispositions listées ci-dessus sera suivi du retrait immédiat de l'établissement concerné de cette liste.

Vous veillerez donc à ce que la liste des négociants en place dans SIGAL soit mise à jour d'ici à la fin du mois d'août 2006, et en particulier à ce que les établissements ne rentrant pas dans la nouvelle définition n'y apparaissent plus (ces derniers doivent être répartis dans la catégorie d'établissements adéquate le cas échéant).

3. Cas particuliers

a) RECUPERATION D'UNE CARCASSE POUR CONSOMMATION FAMILIALE

Lors d'abattages d'animaux que l'éleveur amène à l'abattoir en vue d'en réserver la consommation à sa propre famille, les carcasses des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois sont soumises aux mêmes obligations en matière de retrait des os de la colonne vertébrale : avant de lui être remises, ces viandes doivent avoir été traitées en vue du retrait des os la colonne vertébrale, soit dans un atelier de découpe agréé (communautaire ou dérogataire faible capacité), soit dans un atelier de boucherie autorisé.

Vous attirerez l'attention des responsables des abattoirs de votre département sur ce point afin qu'ils en informent leurs clients préalablement à l'introduction de ces bovins âgés de plus de vingt-quatre mois à l'abattoir.

b) FETE RELIGIEUSE DE L'AÏD AL-ADHA

Dans le cadre de cette fête religieuse, l'abattage des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois doit suivre les mêmes règles que celles énoncées ci-dessus, à savoir l'obligation de retrait de la colonne vertébrale préalablement à la remise au consommateur.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE 1 :
MODALITES DE DESOSSAGE APPLICABLES EN ATELIER DE DECOUPE AGREE SPECIFIQUEMENT POUR CETTE ACTIVITE DE DESOSSAGE

L'alinéa i du a du point 1 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 modifié précise que sont considérés comme MRS « …, *la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens ... des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, ...* ».

Le protocole de désossage de la colonne vertébrale à mettre en place doit donc respecter les prescriptions suivantes :
- le retrait s'applique à l'ensemble des vertèbres à l'exclusion des vertèbres caudales ;
- la totalité du corps vertébral dans lequel se logent les ganglions rachidiens est concernée par le retrait, à l'exclusion :
  - pour les vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires : des apophyses épineuses et transverses,
  - pour les vertèbres sacrées : de la crête médiane et des ailes du sacrum.

Les trois procédures proposées (au choix de l'opérateur) sont les suivantes :

i) Un désossage avec retrait de la totalité des vertèbres, y compris les apophyses.
Il convient, pour les viandes désossées en totalité, d'enlever à chaque étape de leur préparation les tissus nerveux et lymphatiques visibles (exigence figurant dans le certificat sanitaire d'exportation).
Cette présentation, qui retire de la rigidité aux quartiers et conduit à une perte de poids importante, n'est en général pas retenue par les opérateurs.

ii) Un désossage avec retrait de la totalité des vertèbres cervicales, y compris les apophyses, et une section à la scie (« disqueuse » ou scie à lame courte) :
- des vertèbres thoraciques et lombaires afin de conserver les apophyses épineuses et transverses, et
- des vertèbres sacrées afin de conserver la crête médiane et les ailes du sacrum.

Cette seconde présentation permet de respecter les dispositions du règlement aux conditions suivantes :

* Le corps des vertèbres thoraciques et lombaires doit être retiré en totalité, y compris les apophyses articulaires, afin de garantir le retrait des ganglions nerveux dorsaux.
  La préparation de la demi-carcasse ou du quartier arrière nécessite de désosser partiellement le filet (« lever » le filet). Puis la scie, positionnée sur les apophyses épineuses, est inclinée de façon à sectionner d'un seul tenant les corps vertébraux sur lesquels sont présentes les apophyses articulaires ainsi que les extrémités des côtes sur environ 1 cm. Une attention particulière doit être portée à la dernière vertèbre lombaire compte tenu de son inclinaison par rapport au sacrum.
  En aucun cas une section en « V » à 1 cm de part et d'autre du canal médullaire ne permet de retirer la totalité du corps vertébral. Cette pratique, contraire au règlement (CE) n°999/2001 susvisé, ne doit donc pas être acceptée car elle ne garantit pas le retrait exhaustif des ganglions rachidiens.

* Les vertèbres sacrées doivent être sectionnées en deux temps :
  - perpendiculairement à la crête médiane du sacrum ;

- puis pour le corps vertébral, la section à la scie positionnée largement à l'intérieur du bassin doit garantir son retrait total à l'exception des ailes du sacrum.

iii) Un désossage identique à celui présenté par l'alinéa précédent (ii), mais en conservant les apophyses épineuses des vertèbres cervicales. La scie sectionne les apophyses épineuses puis le corps vertébral et les apophyses transverses sont enlevées par désossage au couteau (retrait une à une des vertèbres cervicales). La conservation des apophyses transverses, de petite taille, est dans la pratique très difficile.

ANNEXE 2 :
LISTE DES FEDERATIONS ET ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES IMPLIQUEES DANS LA DIFFUSION DES CAHIERS DES CHARGES

BOUCHERS
Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)
98 boulevard Péreire
75017 Paris
Tél : 01 40 53 47 50 - Fax : 02 43 80 23 85
www.boucherie-france.org

GMS
- Intermarché
Tél : 01 69 64 11 15

- Leclerc Service qualité GALEC
52 rue Camille Desmoulins
92451 Issy-les-Moulineaux
Tél : 01 46 62 52 42 - Fax : 01 41 08 75 96
yves.boisard@e-leclerc.com

- Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution
Tél : 01 44 43 99 20 - Fax : 01 47 20 53 53
www.fcd.asso.fr

ATELIERS DE DECOUPE - GROSSISTES
- Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes (FNICGV)
17 place des vins de France
75012 Paris
Tél : 01 53 02 40 15 – Fax : 01 43 47 28 58
courrier@fnicgv.com

- Fédération Nationale du Commerce Bétail et Viandes (FNCBV)
49 avenue de la Grande Armée
75116 Paris
Tél : 01 44 17 57 70 – Fax : 01 44 17 57 71
fncbv@fncbv.fr

- Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de Service (FNEAP)
91 avenue de la République
75011 Paris
Tél : 01 43 38 20 40 – Fax : 01 43 38 71 37
fneap@fneap.org

- Syndicat National des Industries des Viandes (SNIV)
17 place des Vins de France
75012 Paris
Tél : 01 53 02 40 04 – Fax : 01 43 07 62 66
sniv@sniv.fr

ANNEXE 3 : LISTE DES ORGANISMES CERTIFICATEURS (O.C.) « MRS » POUR L'ANNEE 2006

Nom de l'organisme certificateur	Responsable MRS	Adresse	Code postal	Commune	Téléphone	Fax	e-mail
ACLAVE	Patrick ROSSET	56 rue Roger Salengro	85013	La Roche sur Yon	02 51 05 14 92	02 51 36 84 63	accueil@aclave.asso.fr patrick.rosset@aclave.asso.fr
AUCERT	Marianne PETIT Magali ABRANTES	10 avenue Marx Dormoy	63000	Clermont-Ferrand	04 73 17 33 85	04 73 29 03 96	contact@aucert.com mp.aucert@wanadoo.fr
AVICERT	Emmanuel LECLUSEL	2 rue Le Mail	76190	Yvetot	02 35 95 16 82	02 35 56 71 49	avicert@wanadoo.fr
CERTILIM	Jean-Marc ESCURE	32 avenue du Général Leclerc	87065	Limoges cedex	05 55 10 37 97	05 55 10 37 92	accueil@certilim.fr
CERTIALP	Sylvie MEUNIER	Maison de l'Agriculture 52 avenue des Iles	74994	Annecy cedex 9	04 50 88 18 78	04 50 57 69 21	info@certialp.asso.fr
CERTIPAQ	Loïc GALLOIS	44 rue de la Quintinie	75015	Paris	01 45 30 92 92	01 45 30 93 00	certipaq@certipaq.com
CERTIQUAL	Pascal JAN	Espace européen de l'entreprise 2 rue de Rome	67300	Schiltigheim	03 88 19 16 79	03 88 19 55 29	certiqual2@wanadoo.fr
CERTIS	Vincent COUEPEL Raynal BEDOUET	Bourg Nouveau Z.A. des Landes d'Apigné	35650	Le Rheu	02 99 60 82 82	02 99 60 83 83	certis@certis.com.fr
CERTISUD	Julien LACAZE	6 avenue Louis Sallenave	64000	Pau	05 59 02 35 52	05 59 84 23 06	certisud@wanadoo.fr
FRANCERT	Hervé LIAUTE	84 avenue Boucicaut	71100	Châlon sur Saône	03 85 90 94 14	03 85 90 94 10	accueil-francert@wanadoo.fr
QUALINORPA	Sophie MARGERIN	116 rue du Général Leclerc	59350	Saint-André	03 28 38 94 64	03 28 38 90 87	sophie.margerin@qualinorpa.com
QUALISUD	Eric GASPAROTTO	15 avenue de Bayonne	40500	Saint-Sever	05 58 06 15 21	05 58 75 13 36	eric.gasparotto.qualisud@wanadoo.fr
QUALIOUEST / CONFIRM	Philippe BULOT	Résidence Les Tilleuls 30 rue du Pavé	72000	Le Mans	02 43 14 21 11	02 43 14 27 32	qualiouest@qualiouest.com pburlot@qualiouest.com
O.C. SUPPLEANT :							
AGROCERT	Christine SANCHIS	4 rue Albert Garry	47200	Marmande	05 53 20 93 04	05 53 20 92 41	agrocert@agrocert.fr

ANNEXE 4 :
RAPPORT D'INSPECTION EN ATELIER DE BOUCHERIE
SUR LE RETRAIT, LE TRI ET L' EVACUATION DES OS DE LA COLONNE VERTEBRALE
DES BOVINS AGES DE PLUS DE 24 MOIS

Références réglementaires :
Règlements (CE) n°999/2001, n°852/2004, n°853/2004 - Décrets n°2005-1219 du 28 septembre 2005 et n° 2005-1658 du 26 décembre 2005

Partie administrative - DDSV

Inspecteur (s) :
-
-

Domaine :

Lieu de l'inspection :

Date de l'inspection :

Motif de la visite :

Etablissement inspecté

Nom ou raison sociale :
Adresse :

Téléphone : Télécopie :
Courrier électronique :
Responsable(s) :
Nom(s) : - Fonction(s) : -
- -
Interlocuteur(s) lors de l'inspection :
Nom(s) : - Fonction(s) : -
- -
- -
Numéro SIRET : Numéro ILU :
Numéro NAF : Atelier n°: Numéro EDE :
Activité :

Champ de l'inspection : / justification si nécessaire

Données supplémentaires

Prélèvements réalisés : Nombre : Références :
Mode d'échantillonnage :
Laboratoire d'accueil des prélèvements :
Numéro du thermomètre :
Mesures administratives :
Observations :

Ce rapport ne pourra être reproduit qu'en entier.

1 - PRESENCE ET UTILISATION DE MATERIEL DEDIE AISEMENT IDENTIFIABLE	N.E	S.O	S.	N.S	réf.
Surface de découpe	☐	☐	☐	☐	
Couteaux, fusils, scies	☐	☐	☐	☐	
Bac « M.R.S - matières de catégorie 1 »	☐	☐	☐	☐	
2 - SUIVI DOCUMENTAIRE	**N.E**	**S.O**	**S.**	**N.S**	**réf.**
Classement et archivage des documents commerciaux par ordre chronologique (bons de livraison, factures …)	☐	☐	☐	☐	
Conservation des bons d'enlèvements	☐	☐	☐	☐	
3 - NETTOYAGE ET DESINFECTION	**N.E**	**S.O**	**S.**	**N.S**	**réf.**
Respect du protocole : T.A.C.T : (Température, Action mécanique, Concentration, Temps d'action)	☐	☐	☐	☐	
Référence au G.B.P.H. boucher	☐	☐	☐	☐	
4 - SENSIBILISATION ET FORMATION DU PERSONNEL	**N.E**	**S.O**	**S.**	**N.S**	**réf.**
Sensibilisation constante du personnel	☐	☐	☐	☐	
Formation du personnel	☐	☐	☐	☐	
Information sur les exigences à respecter	☐	☐	☐	☐	
Engagement à respecter les dispositions spécifiques	☐	☐	☐	☐	
5 - SEPARATION DES CATEGORIES	**N.E**	**S.O**	**S.**	**N.S**	**réf.**
Stockage des carcasses en chambre froide	☐	☐	☐	☐	
Stockage des os vertébraux et esquilles de désossage dans un bac spécifique « M.R.S » en matériau rigide, étanche, imputrescible avec fermeture hermétique	☐	☐	☐	☐	
Mise en vente de viande sans os vertébral	☐	☐	☐	☐	
6 - RESPECT DES MODALITES D'ENLEVEMENT	**N.E**	**S.O**	**S.**	**N.S**	**réf.**
Pesée des vertèbres et esquilles de désossage	☐	☐	☐	☐	
Stockage du bac « M.R.S. » dans un local réfrigéré	☐	☐	☐	☐	
Stockage du bac « M.R.S. » dans un local frigorifique	☐	☐	☐	☐	
Dénaturation des vertèbres à chaque dépôt d'os	☐	☐	☐	☐	
Enlèvements par une entreprise spécialisée	☐	☐	☐	☐	
Délivrance de bons d'enlèvements par l'entreprise spécialisée	☐	☐	☐	☐	

Notes :

S. : Satisfaisant ; **N.S.** : Non Satisfaisant ; **N.E.** : Non Examiné. ; **S.O.** : Sans Objet
Toute mention "N.S." renvoie aux observations en dernière page référencées par numéro.

Les références numérotées de la colonne "code" correspondent aux points de non-conformité relevés dans le rapport.

Code	Relevé des non-conformités

Le : **Nom et prénom :** **Signature :**

ANNEXE 5 :
CAHIER DES CHARGES ATELIER DE DECOUPE

Modalités de détention et de désossage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine contenant de l'os vertébral classé comme matériel à risque spécifié

Champ d'application

Conformément au b du 5 du A de l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001 du 22 mai 2001, le présent chapitre définit, pour les ateliers de découpe de viandes d'animaux de boucherie traitant des carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS, les conditions d'équipement et de fonctionnement ainsi que les obligations générales et documentaires devant être respectées afin d'assurer dans des conditions optimales le retrait, la collecte et la destruction de ces MRS.

I. Conditions d'éligibilité

L'atelier doit être agréé pour la découpe de viandes bovines au titre de l'arrêté du 17 mars 1992 « découpe », et en particulier avoir mis en place un plan de maîtrise sanitaire élaboré sur la base des principes de l'HACCP.

II. Conditions d'équipements et de procédure à respecter

1. Disposer de manière dédiée :

- de supports sur lesquels sera effectué le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale (aloyau ou aloyau déhanché et hanche, milieu de train de côtes, basses côtes, collier), sauf en cas de pratique du désossage sur un poste vertical sans contact de la colonne vertébrale avec le support.
- de petit matériel (outils et équipements des opérateurs) servant au désossage de ces mêmes pièces.

2. Etre équipé afin d'effectuer la pesée des MRS issus du désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.

3. Disposer de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique pour le stockage des déchets produits de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement, selon des modalités définies par l'article L.226-6 du code rural. Les bacs destinés à pénétrer dans le local de découpe doivent être constitués de matériaux répondant aux prescriptions réglementaires en vigueur.

4. Le responsable de l'atelier de découpe devra justifier de l'enlèvement, en vue de leur incinération finale, des os de la colonne vertébrale et de tout autre sous-produit animal de catégorie 1 généré par l'activité de désossage, par une entreprise privée spécialisée et agréée pour le traitement de ces sous-produits animaux.

5. Inclure dans le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité de l'entreprise une sensibilisation constante du personnel concernant le retrait des vertèbres MRS.

III. Conditions de fonctionnement à respecter

1. Effectuer une séparation dans le stockage avant traitement entre les viandes issues de bovins concernés par l'obligation de retrait d'os vertébraux, et les viandes non concernées par la mesure de retrait de ces MRS.

2. Procéder au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale avec le matériel dédié prévu au 1 du II du A du présent appendice, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations.

3. Après leur prélèvement, rassembler et stocker les os vertébraux MRS par des moyens de convoyage (goulottes, bacs, tapis…) clairement identifiés « MRS - sous-produits de catégorie 1 » et réservés à cet usage. Les moyens utilisés pour collecter les MRS et autres sous-produits de catégorie 1 ne doivent pas entrer en contact avec des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.
4. Effectuer la dénaturation des MRS par teinture avec un colorant autorisé par le ministère de l'agriculture, en assurant une dénaturation homogène et suffisante de l'ensemble des déchets.
5. Effectuer la pesée des MRS au moment de leur collecte par l'entreprise spécialisée de traitement des déchets animaux, qui fournira un bon d'enlèvement portant notamment les mentions du poids et de la date de l'enlèvement effectué.
6. Avant d'effectuer le nettoyage et la désinfection des matériels, supports et sols, récupérer les éventuelles esquilles d'os générées lors du désossage de la colonne vertébrale, y compris celles qui seraient tombées au sol, et les déposer dans un bac identifié « MRS – sous-produits de catégorie 1 ».
7. Effectuer le nettoyage et la désinfection des matériels et supports ayant servi au désossage des pièces de viande attenantes à la colonne vertébrale, ainsi que des moyens utilisés pour recueillir les MRS en salle de découpe, en incluant une phase de désinfection spécifique, à l'eau de Javel à 2% de chlore actif (environ 6,5° chlorométriques) pendant un temps de contact d'une heure minimum, ou tout autre produit d'efficacité équivalente figurant sur une liste publiée sur le bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. Nettoyer et désinfecter les sols.
8. Actualiser le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise en incluant ces nouvelles dispositions ; adapter les procédures d'hygiène du personnel (lavage des mains).

IV. Obligations documentaires

Le registre ou système équivalent, conforme aux prescriptions du règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, permettant d'assurer la traçabilité des produits reçus par l'établissement, doit être complété des données nécessaires à l'identification et au suivi matière des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de la colonne vertébrale MRS rentrant dans l'atelier en vue de leur désossage.
Ces informations, ainsi que les bons d'enlèvement visés au 5 du III du A du présent appendice, doivent être conservés pendant une durée minimale de trois ans.

V. Obligations générales

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral MRS qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés par les services vétérinaires à recevoir ce type de viande. La liste de ces établissements autorisés est publiée au bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.
Le respect des présentes dispositions est une condition de l'attribution ou du maintien de l'autorisation à détenir et désosser des carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS.

ANNEXE 6 :

LETTRE D'ENGAGEMENT POUR ETRE AUTORISE A COMMERCIALISER DES CARCASSES ET PARTIES DE CARCASSES DE BOVINS CONTENANT DE L'OS VERTEBRAL MRS

à transmettre en double exemplaire par le responsable de l'activité au Préfet (Directeur Départemental des Services Vétérinaires) de son département d'implantation

Je soussigné(e),.....,
responsable juridique de la raison sociale : .....,
numéro SIRET : .....
sise à l'adresse suivante : .....
.....
.....,
numéro de téléphone : .....,
adresse électronique : .....,

m'engage à n'acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral classé comme matériel à risque spécifié, qu'auprès ou qu'à des établissements ou personnes autorisés au titre de la présente annexe.

Fait à ....., le .....

Signature du responsable

AUTORISATION ACCORDEE PAR LE PREFET (DIRECTEUR DEPARTEMENTAL DES SERVICES VETERINAIRES)

renvoyer un des deux exemplaires au demandeur

Je soussigné(e), ...,
autorise M. ....., responsable juridique de l'établissement suivant : .....
à acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses et parties de carcasses contenant de l'os vertébral MRS.

Fait à ....., le .....

Signature